



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Risotto med saltorkad tomat och timjanstekt portabello

### Risotto

- Gul lök 1 st
- Soltorkade tomater ½ burk
- Risottoris 150 g
- Quattrocento 50 g
- 🏠 Vatten 5 dl
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
- 🏠 Olivolja 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Timjanstekt portabello

- Portabello 150 g
- Vitlök 1 klyfta
- Timjan 10 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

- 1. Risottobuljong:** Koka upp vatten, vitvinsvinäger och grönsaksbuljong i en kastrull.
- 2. Risotto:** Finhacka gul lök. Häll av saltorkade tomater (se tips!). Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och saltorkade tomater ca 3 min. Tillsätt risottoris och stek ytterligare ca 1 min.
- 3.** Späd riset med den varma buljongen, lite i taget. När buljongen kokat in, tillsätt mer och fortsätt tills all buljong kokat in eller riset känns mjukt. Rör om då och då.
- 4. Timjanstekt portabello:** Skiva portabello och vitlök. Plocka timjanblad. Hetta upp rikligt med olivolja i en stekpanna och fräs portabello, vitlök, timjan, salt och lite nymald svartpeppar och stek ca 4 min, tills svampen är mjuk.
- 5.** Finriv quattrocento. Ta risotton från värmen och rör ner osten (spara lite till servering). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 6.** Servera risotto toppad med timjanstekt portabello, resten av osten och några kvistar timjan.

**TIPS!** Använd gärna oljan från de saltorkade tomaterna i receptet!